

## Zwiebel Blätterteigschnecken zubereitet auf der White Lady von Pampered Chef



### Zutaten:

- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Tüte Zwiebelsuppe

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlfach

### Zubereitung:

Schmand, Creme Fraiche und Zwiebelsuppenpulver in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Blätterteig mit der Masse bestreichen und von der langen Seite her aufrollen – kleine Stücke schneiden und auf die White Lady legen.

Deinen Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Dazu reichst du einen leckeren gemischten Salat.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)